

*Le Porto présenté*

---

*par Adrien,*

---

*Quentin, Aubin,*

---

*Louis et Léo.*

---

## La vinification des Portos

*ASSEMBLAGE: Va donner au Porto sa  
richesse aromatique.*

*MUTAGE: Ajout d'une eau-de-vie stoppant  
la fermentation.*

*VINTAGE: Raisins issu d'une même année.*



La vigne est essentiellement exploitée par de petits producteurs, possédant chacun une petite parcelle, appelée *quinta*.



# HISTOIRE DU VIN DE PORTO

- Présence de vignes dès le néolithique dans la région du Douro.
- 1664: alliances entre le royaume du Portugal et l'Angleterre, avantage pour les négociants Anglais.
- En France un décret interdit l'export des vins de Bordeaux en Angleterre.
- Les Anglais délaissent les vins Français au profit des vins du Douro.
- XVIII siècles pour conserver les vins durant le transport ajout de Brandy.
- Monopole vin de Porto par les Anglais en échange de laine.
- 1717: créations d'un comptoir commercial par les négociants Anglais à Porto.
- 1756: créations par le Marquis de Pompal de *La compagnie générale de l'agriculture des vignes du haut Douro*.
- XIX siècles maladie des vignes le phylloxéra.
- Plantation de nouveaux cépages et fraude, moindre qualité du vin.
- Prix du Porto en baisse, faillite des producteurs.
- XX siècles 1907 décret pour contrôler et maîtriser la production du Porto.
- Interdiction de produit dans la région de l'alcool pour le mutage.
- 1926: contrôles de la production par l'état et construction de *vila nova de gaia* entrepôt des tous les fut et foudre de porto.
- 1974: révolutions et chute de la dictature et du contrôle du Porto.
- XXI siècles 2003 création de l'I V D P « institue des vins du Douro et de Porto ».

# Porto blanc

## J-H Andersen 10ans White Porto



Caractéristique: L'Andresen White 10 ans d'âge, dans sa belle robe or vieilli et de jolie reflet cuivré, il sera marqué olfactivement par la pêche, le miel et l'abricot une belle complexité aromatique. Sa bouche ample et soyeuse, sur une trame presque florale, fait jouer des notes de poire, de coïng, de raisin frais. Et sa finale est si généreuse.



Accords: Apéritif, foie ras, roquefort, poulet a la portugaise, crème brulée

# Vallée Du Douro



## Cépages

Malvasia fine (malvoisie),  
CÓdegia, Rabigato, Arinto



# Porto tawny

- ▶ Porto élaboré à partir d'un assemblage de vins mutés qu'on a fait vieillir en fût pendant au moins deux ou trois ans. Le mot tawny signifie « fauve » et fait référence à la robe de ce type de porto.



# Quelques accords

- Dessert à base de chocolat
- Fromage de chèvres, brebis
- Foie gras de canard chaud aux pommes
- Melon flambés au porto
- Tournedos de bœuf au rquefort

# Quelques appellations

- Ramos Pinto 20 ans environ 60€
- Sandeman 30 ans environ 80€
- Graham's 30 ans environ 80€
- Quinta do Noval 10 ans environ 80€
- Taylor's environ 51 ans environ 250€
- Ruby entrée de gamme environ 10V

# Porto Ruby

- *Le Porto Ruby est produit généralement dans le Bas-corgo à l'Ouest dans la Vallée du Douro, un sol composé de schistes.*
- *C'est un Porto de type réductifs, c'est-à-dire qu'il est élevé en ayant peu ou pas de contact avec l'air, le Porto Ruby s'agit d'un assemblage de vins de différentes années avec une moyenne de 3 à 5 ans de vieillissement en foudre. Ils mettent en valeur le fruit et le terroir sur lequel ils sont produits, on obtient des Portos doux et fruités. L'appellation "Ruby" désigne des vins courants.*



# Accords-Service

- ▶ *Différents accords sont merveilleux avec un porto Ruby, en apéritif avec des hors d'œuvres, des mini-fours composés de fruits secs ou de fromages.*
- ▶ *Souvent utilisé en cuisine, il permet de réaliser une réduction parfumée, qu'elle serve à napper une pièce de chevreuil ou un filet mignon par exemple.*
- ▶ *En fromages, ils se servent avec des fromages doux tels un cheddar fermier ou un Red Leicester fort en goût.*
- ▶ *En dessert, un accord avec des chocolats doux en goût tel un fondant au chocolat accompagnée de crème anglaise adoucira le tout avec un Porto Ruby ou bien même une poire pochée*
- ▶ *Une température de service entre 12 et 16° est privilégié.*